# Cœur coulant au Chocolat :

110 g de chocolat noir

110 g de beurre

150 g de sucre

60 g de farine

Faire chauffer le four à 200 degrés

Faire fondre le beurre et le chocolat au micro ondes pendant 1 à 2 min. Bien mélanger.

Ajouter la farine et le sucre. Fouetter le tout.

Battre les 4 œufs et les mettre dans le mélange au chocolat.

Mettre dans des petits plats individuels en forme de cœur ou autre. Faire cuire 6 min maximum.